

風紋

2018 No. 553 (11月号)

浜岡砂丘



全国労働衛生週間 行事記録



当社の五十三期の始まりとともに、全国労働衛生週間が十月一日から七日まで展開され、当社でもスケジュールを決め、各行事を

行う予定でしたが、台風二十四号の影響で、大規模な停電が発生し、予定していた行事が一部延期になるなどしました。



救命救急講習
主に心肺蘇生とAEDの訓練を行ってきました。一次救命処置が患者の社会復帰率を高めめます。
進んで処置できるような訓練が大事だと実感しました。

ホームページアドレス
<http://www.masudagumi1912.co.jp>

カタログパーク <http://www.hamaoka.or.jp/masuda.html>

おいしい♡秋のご紹介

朝晩はかなり涼しくなり、本格的な秋到来ですね。食べ物が美味しくなるとついつい食べ過ぎてしまい、体重が気になる今日この頃です。今回は今が旬の秋鮭ときこのをたっぷり使ったヘルシーな一品をご紹介します。

秋鮭のホイル焼き



材料 秋鮭切り身：4切れ
玉ねぎ：1/2個
しめじ：1/2袋
えのき茸：1/2袋
椎茸：4個
太ネギ：1/2本
バター：20g
塩コショウ：少々
醤油：少々

作り方 ①玉ねぎは輪切り、太ネギは斜め切り、きのこ類は食べやすく一口大にしておく。鮭は塩コショウで下味をつける。

②アルミホイルを広げて、バター↓玉ねぎ↓鮭の順にのせる。その上にきのこ類、太ネギをのせたら、醤油を少々ふりかける。すきまが空かないようにアルミホイルできっちり包む。残り3切れも同様に包む。

③②をフライパンに並べ、水100ccを加える。蓋をして中弱火で15分加熱したら完成♪お好みでレモン汁をかけてください！

新野かかし祭り 入賞



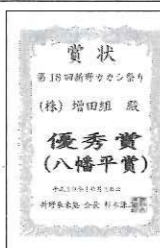
先月号で案山子の製作状況を報告いたしました。無事完成に至ることができました。今年も映画「となりのトトロ」のトトロを製作しました。取り掛かりが少し遅かったため仕上げが心配でしたが、役割分担を決め各自手際よく取り組んでくれたおかげで今年も出展に間に合うことができました。その結果、今年「優秀賞」という栄えある賞をいただくことができました。この結果に驕ることなく今後もいい作品を継続して出展できるように頑張っていきます。



11月安全努力目標

年度安全標語《ヒヤリで良かったこの体験》 《次に生かそう宿願予知》

- 作業安全**
- 適切な安全帯の使用を徹底
 - 地山・土止めの作業点検を確実に
- 交通安全**
- 気の焦りによるスピードの出し過ぎに注意
- 環境目標**
- 車両・重機の無駄なアイドリングはやめましょう



行事記録

- 10/5 鳥インフルエンザ防疫対応計画策定会議 袋井
- 10/7 秋の祭典
- 10/9 監理技術者講習・袋井
- 10/12 御前崎市建設業組合役員会 社内全体会
- 10/14 地域医療を育む会講演会
- 10/18 高齡者見守りネットワーク事業協力会事業所連絡会
- 10/19 御前崎市商工会総務委員会・理事会
- 10/19 自由民主党党員・党友の集い・浜松
- 10/20 安全運転管理者法定講習・袋井 普通救命講習
- 10/22 袋井建協道路啓開三者合同研修会 袋井
- 10/23 シーテック安全衛生協議会
- 10/24 菊川地区安全運転管理協会事業主研修会・菊川
- 10/25 かけしん経営者協議会青年部会第四プロジェクト研修会 御前崎市商工会就職面接会
- 10/27 行事予定
- 10/29 掛川法人会講演会・掛川
- 10/30 袋井建協親睦ゴルフ大会・袋井 安全運転管理者講習
- 11/1 昭和会西部ブロック会議・浜松
- 11/1 緊急地震速報訓練
- 11/2 警察官友の会理事会・静岡
- 11/3 昭和会秋季研修会・東京
- 11/3 小さな親切運動

発行 増田組
TEL 0537-81-3245
FAX 0537-81-6675
Email masudagumi@mail.wbs.ne.jp
URL http://www.masudagumi1912.co.jp

五十三期を迎えるにあたり

常務取締役 山下茂俊

新生「増田組」第五十三期が十一月一日より本格的に始動しました。技術者不足・職人不足等、色々と問題は山積みであり、建設業界での生き残りを掛けての正念場だとも言える時期だと思えます。

この大変な時期にトップの若返りを図った事を最大限に活かし、業務改革を進め、社内の雰囲気や業務の簡素化、ゆとり改革等働きやすい職場環境を整え、働き甲斐のある職場となる様、社長の力添えが出来れば幸いと思っております。

しかし、新生とは言え、今までの増田組としての創業百年の歴史や長い年月を掛け培ってきた信用・社風・慣習は受け継がなくてはなりません。当社の社訓でもある品質目標を忠実に実現できるよう、新社長の新しい船出を、しっかりと補佐出来る様、また従業員一同が一致団結して、素晴らしい会社となる様精進して参ります。

取締役土木部長 藤原茂伸

五十三期の一番の課題は「時間外勤務の減少」です。工事繁忙期になりますと時間外での内業が増加します。勤務時間内に効率よく業務を終了できるように課員で対策を考えて実施できるようにしていきます。時間外勤務を減少させることにより、個人の体調管理や、会社のコスト減少にも繋がります。設備や、分担等いろいろやり方はあると思えますので意見を出し合い、いい結果に繋がればいいと思えます。

又、新しい人材の採用、現在在籍している課員のスキルアップも課題となります。現在は少数であります但し信頼される施工体制作りを徹底していきたいと思えます。安全面では無事故・無災害での施工は当然なことではあります。が、労働災害・交通災害の未然予防活動に力を入れて、五十三期も工事を進めていきますのでよろしくお願ひします。

取締役建築部長 植田幸男

五十三期の建築部の目標は、社内環境を整え、新たな人材の育成と採用です。建設業界は協力業者の皆さんを含め、高齢化と若者離れが進み、業務への影響も考えられます。専門業者・高技術者の不足による施工不良、工期延長などです。建設業界の職場環境の充実を図り、新しい人材への情報発信ができる協力体制の構築を目指します。

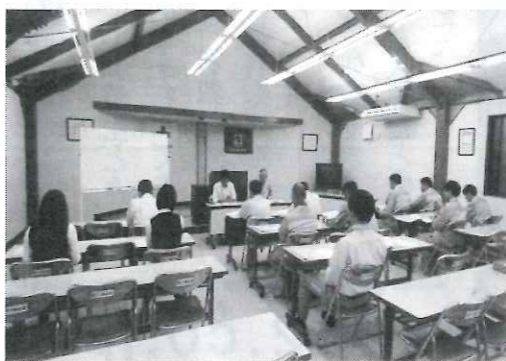
その他、工程管理・施工体制の強化により、早期完成と良質の施工の実行に努めます。安全面においても、労働災害・交通災害0件を目標に協力業者の皆さんと共に、満足できる年度末を迎えられるよう頑張ります。新体制のもと全員で頑張るので今期も皆さんの御指導、御協力のほどよろしくお願ひします。

社内全体会議

十月十二日に五十三期の経営方針についての全体会議が行われました。はじめに社長より説明がありました。一部抜粋にて記載します。

「社内の組織体制が変わり、新体制での五十三期となります。人員が少なく個人への負担は大きいとは思いますが、一人ひとりが自ら考え、受け身ではなく積極的に業務に関与するようにして五十三期の目標を達成しましょう。」

社長からの説明後、各部に分かれ部門方針の説明を行いました。



風土が育む津軽のうまいもの

『よく来たねし』(よくいらっしやいましたね) 津軽弁を使う中高年の方々は、遠方よりいらした方や客人に対し、親しみを込めてこう言います。

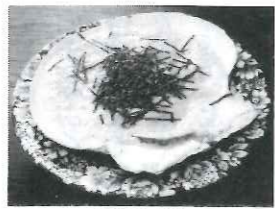
日に日に寒さが募り、温かい食べ物に恋しくなった頃に縄、暖簾をくぐつて、お母さんのような女将にこんな声を掛けられたら、『へば(それじゃあ)、今日のお薦めと酒っこけえ(下さい)』という具合になることでしょうか。カウンターに落ち着き、凍れた心もジンワリ溶けてゆく、あずましい(気持ち良い)瞬間。

津軽には四季折々の山海の幸がふんだんに使われた郷土料理があり、どれも見た目は地味ですが食して滋味豊かなのです。郷土料理に限らず全国各地でも家庭料理やおふくろの味がありますが、津軽の家々で昔から受け継がれ、食卓

にのぼっていた料理にいがめんちがあります。イカの足と人参、キャベツ等の余り野菜を細かく切り、卵と小麦粉を混ぜ合わせサラダ油で揚げるのです。誰でも簡単にでき、残ったイカの足を切り切る為に考案された家庭料理です。もうひとつはけやぎみそ(貝



いがめんち



貝焼き味噌

焼き味噌)。ホタテの貝殻を鍋代わりにし、出し汁で味噌を溶かし、ホタテや長ネギ、溶き卵

を加えてグツグツ煮るのです。子供の頃、風邪をひいて食欲のないときに、お粥と貝焼き味噌での栄養補給が楽しみでした。今では酒の肴にピッタリ。とくにホタテの貝殻でなくてもよいのでは?と思われがちですが、貝からのダシがあるような気がしてなりません。ちなみに津軽では、普通のホタテ貝とは別格サイズの大きな料理用貝殻が一

枚千円前後で売られており、焦げを洗い落とし半永久的に使えます。

米どころは 酒どころ

津軽弘前市は県内でも有数の酒どころで、良質の米、澄んだ空気、岩木山や白神山の伏流水により、個性あふれる酒造りがおこなわれていきます。特に今の時期は新酒が出荷され、出来たてのフレッシュな味わいを楽しめるのです。

ところでメイド・イン・弘前のお酒は日本酒だけではありません。実は日本で初めて本格的なシードルを造ったのが弘前市なのです。

りんご果汁を発酵させて造るシードルは、軽い口当たりと爽やかな薫り、シユワツとした発泡感が華やいだ気持ちにさせてくれます。一九四五年以来、ずっと地元の新鮮なりんごで造り続けています。日本酒が苦手な方もシードルは口にあうと思います。あどはだり(アール・コールやおかわり)するかも!?



弘前シードル

今日は何の日?

みなさん、虫歯はありませんか。食欲の秋、真只中ですのでおいしいものをたくさん食べたいと思っても歯が悪くては、おいしくいただけません。十一月八日は、いい歯の日といふことで、「いい(11)は(8)」の語呂合わせから記念日となっています。この記念日は、日本医師会によると「いつまでも美味しく、そして、楽しく食事をとるために、口の中の健康を保っていただきたい」という願いが込められているそうです。また、厚生省では、「8020運動」というものが推進されています。「八十歳になっても自分の健康な歯を二十本以上保つ」ということを目標にした運動のようです。「いい歯の日」をきっかけにして歯の検診を受けてみてはいかがでしょうか。

